- Une crème fiable et multifonctionnelle pour toutes les applications
- Une qualité gustative indéniable
- Pour cuisiner, réduire et lier, battre et foisonner

La crème 35% est multifonctionnelle. Elle est idéale pour un décor ferme et savoureux ainsi que pour une liaison parfaite pour vos gratins, sauces et autres préparations cuisinées.

Debic, Membre de la Coupe du Monde de la Pâtisserie

LYON 2015

SIRHA SPIRIT



Crème 35%

Cuisson et foisonnement

La crème aussi à l'aise en pâtisserie qu'en cuisine.



Toujours plus loin, ensemble.

Crème 35%
Cuisson et foisonnement

Debic 35% est une crème UHT qui combine longue conservation avec goût frais et savoureux.

   

Applications

- Préparation de mousses salées et sucrées
- Préparation de gratins, de soupes, de sauces, et de pâtisseries
- Rendement de 130 %* en foisonnement :
  1 L de crème donne 2,3 L de crème foisonnée

Caractéristiques

- En cuisson, la Crème 35% garantit une liaison stable ainsi qu'une excellente réduction et apporte une note de crème pleine et appétissante
- En foisonnement, la Crème 35% convient à tous les usages de la pâtisserie :
  - se monte sur tous types d'appareils
  - offre un excellent rendement ainsi qu'une texture ferme
- Pour bénéficier de l'appellation Crème Chantilly : il suffit de la sucrer et de la foisonner

Debic vous garantit une qualité constante toute l'année et un goût authentique, léger et équilibré

Conservation

- Conserver réfrigérée à maximum 7°C
- Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 4 jours

Ingrédients

Crème ; stabilisant : carraghénanes

Mode d'emploi



Agiter la bouteille avant emploi.
Pour des résultats optimaux, utiliser la crème à 4°C.
En foisonnement, fouetter à vitesse moyenne (durée et vitesse à régler selon votre type d'appareil) puis finir à vitesse rapide pendant 1 minute.

Vous voulez en savoir plus ?
FrieslandCampina Foodservice
1 rue Séjourné - F - 94046 Créteil CEDEX
T : 01 49 80 72 80 - F : 01 49 80 72 89
E : info.creteil@frieslandcampina.com

Debic.com   



Référence

CRÈME 35% 2 L	
Contenu unité	2 L
Type emballage	Bouteille
Unité par colis	6
Colis par palette	64
EAN unité	54 10488 025016
EAN colis	54 10488 222002
Durée de conservation	136 jours
Conservation	Réfrigérée
CRÈME 35% 5 L	
Contenu unité	5 L
Type emballage	Bouteille
Unité par colis	3
Colis par palette	44
EAN unité	54 10488 014027
EAN colis	54 10488 252009
Durée de conservation	136 jours
Conservation	Réfrigérée

Logistique

CRÈME 35% 2 L	
Dimensions colis en mm (L x l x H)	300 x 200 x 324
Poids brut colis en kg	12,6
Poids brut palette en kg	827,05
Dimensions palette en cm (L x l x H)	120 x 80 x 144
CRÈME 35% 5 L	
Dimensions colis en mm (L x l x H)	483 x 164 x 316
Poids brut colis en kg	15,7
Poids brut palette en kg	711,83
Dimensions palette en cm (L x l x H)	120 x 80 x 141

Valeurs nutritionnelles

moyennes par 100 g	
kJ	1409
kcal	337
Protéines	2,3g
Glucides	3g
dont sucres	3g
Lipides	35g
dont acides gras saturés	25g
Sel	0,08g



Toujours plus loin, ensemble.

* Le taux de foisonnement est fonction de l'appareil utilisé, de la vitesse de fouettage, de la quantité à fouetter, de la température...

DB04-438.0-1FR-0115